

de leukste taarten shop



Blue Curacao Cupcakes 18+

Ga jij een avondje met je vrienden zitten? Verras ze dan met deze heerlijke chocolade cupcakes met Blue Curacao Enchanted Cream. Een heerlijke frisse en zomerse verrassing.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500g

F11195
€ 4,23



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69



Wilton Versa Tools Mix & Pour Lepel

02-0-0001
€ 2,03

de leukste taarten shop



House of Marie Baking Cups Folie
Zilver pk/24

HM2019
€ 3,45



Patisse Siliconen Bakkwast 27cm

P10312
€ 1,99

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cake Brownie
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream
- 4 eieren
- 180 gram zachte ongezoeten roomboter
- 150 ml water
- 100 ml Blue Curaçao
- Limoen

Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Versa-Tools Siliconen Maatlepel
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Zilver pk/24
- Patisse Siliconen Bakkwast 27cm
- Paraplu Cocktail Prikkers

Stap 1: Maak de cupcakes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C. Verdeel de cupcake vormpjes over de muffin bakvorm. Maak daarna 360 gram van de FunCakes Mix voor Cake Brownie met 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water, 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met het beslag, knip het puntje eraf en vul de vormpjes. Bak de cupcakes in circa 25 minuten. Laat ze afkoelen op een rooster.



Stap 2: Maak de enchanted cream

Doe 200 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met 125 ml water, 75 ml Blue Curaçao en een druppel FunCakes Edible FunColours Gel Royal blue in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in 3 minuten tot een stevige crème. Met de resterende blue Curaçao besprenkel je de bovenkant van de cupcakes met behulp van een siliconenkwast.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Doe de Enchanted Cream in een FunCakes spuitzak met Wilton open start Decorating tip #1M en spuit mooie rozetten op de cupcakejes. Decoreer ze verder met een dun schijfje limoen.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Blue Curacao Cupcakes!